



Barista A2 & Barista A3

Art.-Nr./item no.: 88644; 88744

Bedienungsanleitung · User Manual

Liebe Kundin, lieber Kunde

mit der **Barista A2 / Barista A3** haben Sie eine Espresso-Kaffeemaschine der absoluten Spitzenklasse erworben.
Wir danken Ihnen für Ihre Wahl und wünschen Ihnen viel Freude an Ihrer Maschine und vor allem natürlich an der Zubereitung von Espresso und Cappuccino in perfekter Qualität.
Wir bitten Sie, diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch der Maschine sorgfältig durchzulesen und zu beachten.
Sollte der eine oder andere Punkt Ihnen nicht klar und verständlich sein, oder benötigen Sie weitere Informationen, so bitten wir Sie, vor der Inbetriebnahme mit Ihrem Händler Kontakt aufzunehmen.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung an einem sicheren Platz griffbereit auf, um bei eventuellen Problemen auf diese zurückgreifen zu können.

Dear customer,

With the **Barista A2/Barista A3**, you have purchased an espresso coffee machine of the highest quality.
We thank you for your choice and wish you a lot of pleasure preparing perfect espresso and cappuccino with your espresso coffee machine.
Please read the instruction manual carefully before using your new machine.
If you have any further questions or if you require any further information, please contact your local specialised dealer before starting up the espresso coffee machine.
Please keep the instruction manual within reach for future reference.



ECM Espresso Coffee Machines
Manufacture GmbH
Dilsberger Str. 68
D - 69151 Neckargemünd / Heidelberg
Deutschland / Germany /
Tel. +49 (0) 6223 - 9255- 0
Fax +49 (0) 6223 - 9255- 25
E-Mail / e-mail info@ecm.de
Internet www.ecm.de

(Stempel des Fachhändlers / dealer's mark)

03 - 2015

Technische Änderungen vorbehalten / Technical data subject to change without notice /

Verwendete Symbole / Used symbols

	**Vorsicht!** Wichtiger Sicherheitshinweis für den Bediener. Berücksichtigen Sie diese Hinweise um Verletzungen zu vermeiden.
	**Achtung!** Wichtiger Hinweis zur korrekten Bedienung der Maschine.

	**Caution!** Important notices on safety for the user. Pay attention to these notices in order to avoid injuries.
	**Attention!** Important notices for the correct use of the machine.

INHALT / INDEX

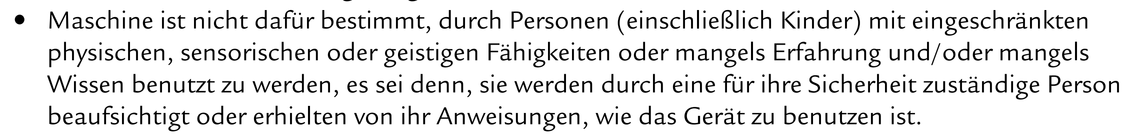
1 LIEFERUMFANG

1 Filterträger mit Tassensieb - 1 Auslauf
2 Filterträger mit Tassensieb - 2 Ausläufe (Barista A2)
3 Filterträger mit Tassensieb - 2 Ausläufe (Barista A3)
1 Blindsieb
2 Tropfgitter zur Erhöhung der Espressotassen (Barista A2)
3 Tropfgitter zur Erhöhung der Espressotassen (Barista A3)
1 Flexschlauch für Festwasseranschluss-Maschine 3/8 Zoll, 150 cm
1 Ablaufschlauch, 150 cm

2 ALLGEMEINE HINWEISE

2.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Sicherstellen, dass die Gerätespannung auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmt.
- Anschluss der Maschine nur gemäß den in Kapitel 4 aufgeführten Hinweisen durchführen.
- Maschine nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet lassen.
- Netzkabel nicht rollen oder knicken.
- Maschine auf eine stabile und waagerechte Fläche stellen. Um eine waagerechte Aufstellung zu gewährleisten ggf. höhenverstellbare Gerätefüße anpassen.
-  Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.
-  Die Maschine nicht ins Wasser tauchen, unter fließendes Wasser halten oder mit feuchten Händen bedienen.
-  Maschine nur von handlungsfähigen Erwachsenen bedienen lassen.
-  Maschine ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
-  Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Maschine bitte nur von autorisiertem Personal installieren lassen.
- Nicht im Freien betreiben bzw. äußeren Witterungseinflüssen oder Gefriertemperaturen aussetzen.
- Verpackung außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Nur Original-Ersatzteile verwenden.
- Maschine nicht mit kohlensäurehaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH = Grad deutscher Härte) betreiben.
- Maschine nicht ohne Wasser betreiben.

Installation und Inbetriebnahme der Maschine ist nur durch autorisierte Fachhändler durchzuführen.
Unsere Geräte entsprechen den gültigen Sicherheitsbestimmungen.
Reparaturen oder Austausch einzelner Komponenten dürfen ausschließlich von autorisierten ECM Manufacture Service-Stellen durchgeführt werden. Ist das Stromkabel beschädigt, muss dieses umgehend von dem autorisierten Fachhändler bzw. von seinem gleichberechtigtem Servicepartner instandgesetzt werden, um eine Gefährdung auszuschließen / zu vermeiden.
Bei Nichtbeachtung übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.
Autorisierte Service-Stellen außerhalb Europas können Sie bei uns erfragen.



Bitte verwenden Sie bei Benutzung der Espressomaschine Wasserenthärter und ggf. Druckminderer, deren Installation ist ebenfalls nur von autorisierten Fachhändlern durchzuführen.

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung

Die Barista A2/Barista A3 darf nur für die Kaffeezubereitung, Heißwasser- und Dampfentnahme verwendet werden. Jegliche Benutzung für andere Zwecke ist seitens des Herstellers untersagt und zu unterlassen. Für Schäden, die auf nicht sachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig.

3 GERÄTEBESCHREIBUNG

3.1 Geräteteile



Barista A2

1. Tassenablage mit Tassenrand
2. Wasserstandsanzeige Kessel
3. Kessel- und Pumpendruckmanometer
4. Bedienfelder
5. Heißwasserauslass
6. Griff Dampfventil mit Dampfrohr links
7. Wasserauffangschale (Tropfgitter o. Abb.)
8. Brühgruppen
9. Griff Dampfventil mit Dampfrohr rechts
10. Ein- und Asschalter 0 / 1 / 2
    0 = Aus/ 1 = Pumpe/ 2 = Pumpe + Heizung

	**Vorsicht!** Verletzungsgefahr: Folgende Geräteteile sind heiß oder können es werden: • Bereich der Drehventile für Dampfentnahme und Heißwasserentnahme • Dampf- und Heißwasserrohr • Brühgruppe • Siebträger • Gehäuse: Oberseite und Seitenteile

3.2 Bedienfeld

Ist die Maschine betriebsbereit leuchten alle Lampen auf. Nach Betätigung einer Taste leuchtet nur die dazugehörige Lampe auf.



Automatische Dosierung Füllmenge und Tassenanzahl:

1. Programmtaste / manuell
2. 1 Espresso
3. 1 große Tasse
4. 2 Espressi
5. 2 große Tassen
6. Heißwasser

3.3 Technische Daten

Barista A2

Spannung / Volt:	2 Phasen, jeweils 230 V (andere Spannungsarten auf Anfrage)
Leistung / Watt:	4.000 W
Kesselinhalt:	14,0 Liter
Abmessungen:	B x T x H / 730mm x 537 mm x 520 mm

Barista A3

Spannung / Volt:	2 Phasen, jeweils 230 V (andere Spannungsarten auf Anfrage)
Leistung / Watt:	5.000 W
Kesselinhalt:	21,0 Liter
Abmessungen:	B x T x H / 940mm x 537 mm x 520 mm

4 INSTALLATION DER MASCHINE



Die Installation darf ausschließlich durch autorisierte Fachhändler durchgeführt werden und muss in Einklang mit den gültigen Gesetzen erfolgen.

Im Folgenden werden Vorbereitung, Stromanschluss, Wasseranschluss und Abflussanschluss der Maschine erläutert.

4.1 Vorbereitungen zur Installation



- Maschine auf eine stabile, und waagerechte Fläche stellen. Um eine waagerechte Aufstellung zu gewährleisten ggf. höhenverstellbare Gerätefüße anpassen.
- Maschine nicht auf heiße Flächen stellen.
- Maschine nur auf wasserunempflindlichen Oberfläche platzieren.

4.2 Stromanschluss



- Der Stromanschluss darf ausschließlich von autorisierten Fachhändlern durchgeführt werden.

4.3 Anschluss an die Wasserversorgung



Wichtig
Stellen Sie sicher, dass die Wasserzuleitung der Maschine an ein Trinkwassernetz mit Betriebsdruck mit max. 3,0 bar angeschlossen ist. Da die Wasserversorgung häufig nicht mit gleichbleibendem Druck erfolgt, empfehlen wir Ihnen einen Druckminderer einzubauen. Außerdem sollte ein Absperrventil verwendet werden. Dies sollte leicht zugänglich sein, um dafür zu sorgen, dass die Wasserzufuhr jederzeit unterbrochen werden kann..

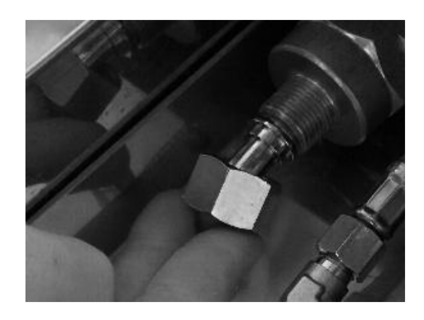
Wasseranschluss Festwasser 3/8“



Anschluss Metallschlauch



Befestigung (Schlüsselweite 20)



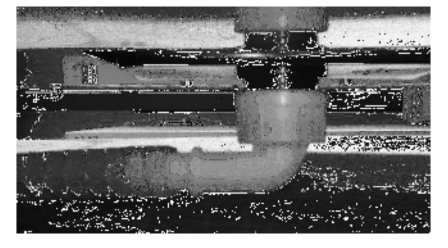


Wichtig
Rotationspumpen benötigen einen Vordruck. Deshalb die Maschine immer an einem Festwasseranschluss und nicht drucklos mit einem externen Wasserbehälter betreiben. Dies könnte zu Schäden an der Pumpe führen.

4.4 Installation des Wasserabflusses

Der Wasserablaufschlauch wird an das dafür vorgesehene L-Verbindungsstück auf der Unterseite der Maschine und an einen vorher angebrachten Siphonabfluss angesteckt. Anschließend wird das L-Verbindungsstück mit dem Ablauftrichter verschraubt. Bitte prüfen, dass der Ablaufschlauch so verlegt wird, dass sich kein Wasser darin anstauen kann.





Wichtig
- Der Anschluss der Maschine an die Wasserversorgung und die Installation eines Druckminderers darf ausschließlich durch Fachpersonal erfolgen.
- Zur Vermeidung einer vorzeitigen Verkalkung der Maschine empfehlen wir die Verwendung eines Wasserenthärters.

5 ERSTINBETRIEBNAHME

5.1 Erstinbetriebnahme

Lesen Sie vor Inbetriebnahme der Maschine die Bedienungsanleitung sorgfältig und vollständig durch.



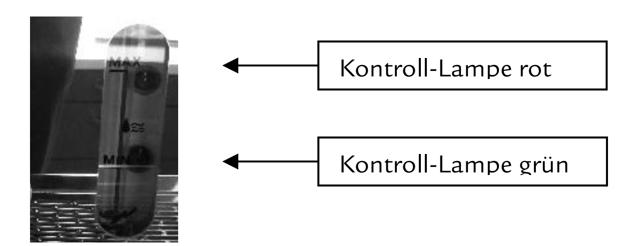
Vor der Inbetriebnahme überprüfen, dass
- die Dampfventile geschlossen sind.
- das Ventil zur Kesselentleerung geschlossen ist.
- die Maschine ausgeschaltet ist. (Drehschalter auf Position 0)

Beginnen Sie jetzt mit der Inbetriebnahme der Maschine:

Stellen Sie den Drehschalter auf Position 1, damit der Kessel befüllt wird. Sobald die Pumpe stoppt, ist der Kessel befüllt. Stellen Sie erst jetzt den Drehschalter auf Position 2, damit die Maschine ausschließlich im mit Wasser befüllten Zustand aufgeheizt wird.Betätigen Sie die P-Taste aller Brühgruppen und lassen Sie Wasser aus den Brühgruppen laufen.



Vorsicht!
Wenn die Maschine im unbefüllten Zustand aufgeheizt wird (Drehschalter sofort auf Position 2), kann die Heizung durchbrennen.



Kontroll-Lampe rot = Der Füllstand ist zu niedrig, die Pumpe füllt den Kessel
Kontroll-Lampe grün = Die Maschine ist eingeschaltet

5.2 Einstellung der Programmierung

Zur Einstellung der Programmierung sind folgende Schritte auszuführen:

Entsprechenden Filterträger mit entsprechender Kaffeemenge vorbereiten, je nachdem welche Taste Sie belegen möchten (z. B. 1-er-Sieb des 1-er Filterträgers mit ca. 7 g Kaffee für Belegung Taste 1 verwenden). Tasse unter dem Filterträger platzieren.



Hinweis: Mit der Programmierung des linken Bedienfelds werden automatisch synchron alle anderen Bedienfelder mitprogrammiert / überschrieben. Wenn Sie alle Bedienfelder unterschiedlich programmieren möchten, müssen Sie zwingend mit der Programmierung des linken Bedienfelds beginnen.

1. P-Taste (Programmtaste) so lange drücken, bis die Leuchte über der Taste blinkt
2. Taste auswählen, die eingestellt werden soll und diese kurz drücken. Der Kaffee fließt in die Tasse
3. Ist die gewünschte Menge erreicht, Taste erneut drücken. Somit wurde die Füllmenge für die ausgewählte Taste gespeichert.
4. Die Taste für die Heißwasserausgabe wird ebenso wie die Tasten der Kaffeeausgabe programmiert

	• Bei ungleichmäßiger Befüllung des Filterträgers mit Kaffeemehl oder unterschiedlichem Anpressen des Kaffees können unterschiedliche Füllmengen auftreten. • Die einzelnen Tasten des Bedienfelds können jederzeit neu belegt werden.

5.3 Aktivierung der Preinfusion

Bei der Preinfusion wird das Kaffeemehl vor der Espressoextraktion befeuchtet und quillt langsam auf. Hierdurch wird der Kaffeepuck stabiler und daher beim Auftreffen des hohen Brühdruck nicht zerstört. Außerdem können sich so die Öle und Aromastoffe des Kaffees schon vor der Extraktrion lösen und entfalten.

Zur Aktivierung der Preinfusion sind folgende Schritte auszuführen:
Die Einstellung der Preinfusion erfolgt ausschließlich an der **linken** Brühgruppe.
1. Das Gerät ist ausgeschaltet.
2. Halten Sie die Taste 2 (1 Espresso) gedrückt und schalten Sie nun das Gerät ein, die Leuchte der Taste brennt. Lassen Sie die Taste los.
3. Schalten Sie das Gerät aus.
4. Bei erneuten Einschalten der Maschine ist die Preinfusion an allen Brühgruppen nur auf denTasten 2 (1 Espresso) und 3 (1 große Tasse) aktiviert. Für Taste 4 und 5 ist keine Preinfusion vorgesehen.

5.4 Deaktivierung der Preinfusion

Die Deaktivierung der Preinfusion erfolgt ausschließlich an der **linken** Brühgruppe.
1. Das Gerät ist ausgeschaltet.
2. Halten Sie die Taste 3 (1 große Tasse) gedückt und schalten Sie nun das Gerät ein, die Leuchte der Taste brennt. Lassen Sie die Taste los.
3. Schalten Sie das Gerät aus.
4. Bei erneutem Einschalten der Maschine ist die Preinfusion an allen Brühgruppen deaktiviert.

6 BETRIEB DER MASCHINE

6.1 Vorbereitung der Maschine

Die ausgeschaltete und mit Wasser befüllte Maschine wird wie folgt in Betrieb genommen:
1. Immer darauf achten, dass Wasserdruck an der Leitung ansteht, ablesbar im unteren Bereich des Manometers.
2. Schalten Sie jetzt die Maschine ein (Schalter auf „2“).
3. Warten Sie, bis das Manometer einen Wert von ca. 0,9 – 1,1 bar anzeigt.
4. Die Aufheizzeit dauert in der Regel je nach Umgebungstemperatur ca. 45 Minuten.
5. Jetzt ist die Maschine betriebsbereit.
6. Vor der ersten Kaffeezubereitung Filterträger einspannen und eine der Tasten des betreffenden Bedienfelds drücken. Etwas heißes Wasser über den Filterträger entnehmen. Dadurch wird er optimal erwärmt.
7. Die Einstellung des Pumpendrucks erfolgt über die Einstellschraube an der Unterseite der Maschine (Abb. 1). Zum Ablesen des aktuellen Pumpendrucks spannen Sie den Filterträger mit eingesetztem Blindsieb in eine beliebige Brühgruppe ein und starten Sie an dieser durch Drücken der P-Taste einen Brühvorgang. Der derzeitig eingestellte Pumpendruck kann am Manometer abgelesen werden. Stoppen Sie nun den Bezug durch Drücken der P-Taste. Nehmen Sie jetzt den Einstellvorgang vor und wiederholen Sie anschließend Punkt 7 bis der gewünschte Druck erreicht ist.
   Der Pumpendruck verändert sich mit der Änderung des Leitungsdrucks.

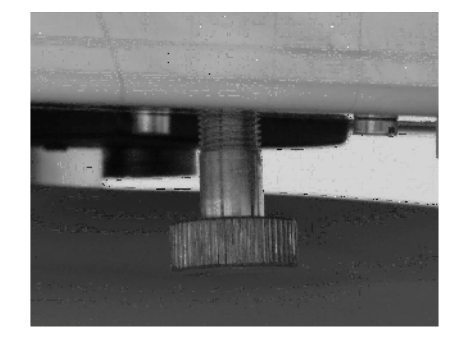


Abbildung 1, Einstellschraube für den Pumpendruck

	• Die Filterträger sollten am besten in die Brühgruppe eingespannt bleiben, damit sie immer warm bleiben.

6.2 Zubereitung von Kaffee

Verwenden Sie den Filterträger mit einem Auslauf und das entsprechende kleinere Sieb (Eintassensieb) für die Zubereitung einer Tasse und den Filterträger mit zwei Ausläufen und dem großen Sieb (Zweitassensieb) für die Zubereitung von zwei Tassen.

1. Befüllen Sie das jeweilige Sieb mit Kaffeemehl mit der richtigen Mahlung für Espresso bzw. Café Crème. (ca. 7 - 8 g pro Tasse)

	• Achten Sie darauf, dass das jeweilige Sieb fest in den Filterträger eingesetzt ist.

2. Kaffeemehl mit dem Tamper gleichmäßig festdrücken. Man spricht von einem Anpressdruck von ca. 20 kg.
3. Siebträger fest in die Gruppe einsetzen.
4. Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen. (Bei Zubereitung von 2 Tassen jeweils eine Tasse unter jeden Kaffeeauslauf stellen.)
5. Taste mit der gewünschten voreingestellten Füllmenge drücken. Sobald die gewünschte Füllmenge erreicht hat, wird die die Befüllung automatisch gestoppt und das Restwasser in die Auffangschale abgelassen.
   Aus der unteren Abdeckung der Brühgruppe entladen sich Restdruck / Restwasser in die Wasserauffangschale.

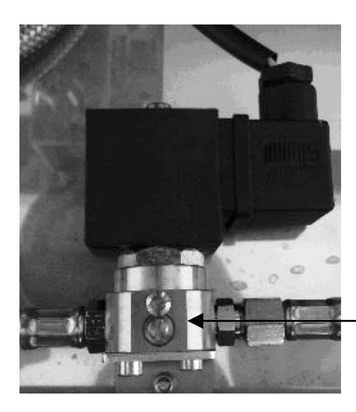
	• **Ein optimales Kaffee-Ergebnis ist nur mit frisch gemahlenem Kaffee möglich. Hierzu sollten Sie eine Profi-Mühle verwenden. In unserem Sortiment finden Sie einige professionelle Mühlen.** • Zum Anpressen des Kaffeemehls empfehlen wir unsere Edelstahl-Tamper mit 58 mm Durchmesser.

6.3 Heißwasserentnahme

1. Geeignetes Gefäß (mit wärmeisoliertem Haltegriff) unter das Heißwasserrohr halten.
2. Drücken Sie die Heißwassertaste auf einem beliebigem Bedienfeld zur Entnahme einer vorprogrammierten Wassermenge, der Bezug stoppt automatisch. Der Bezug kann vorzeitig durch erneutes Drücken der Heißwassertaste beendet werden.

	**Vorsicht!** Die Heißwasserdüse am Ende des Auslassrohres in das Gefäß halten, damit Verletzungen durch Heißwasserspritzer vermieden werden.

Mit dem Kaltwasserbeimischventil ist es ganz nach Bedarf individuell möglich, die Temperatur des heißen Wassers einzustellen (Abbildung). Es befindet sich im mittleren Bereich der Maschine unter der Wasserauffangschale.



Einstellschraube/ Justierschraube

6.4 Dampfentnahme

Die Barista A2/Barista A3 ermöglicht die Erzeugung von Dampf zum Erhitzen oder Aufschäumen von Flüssigkeiten, wie z.B. Milch oder Glühwein. Sie ist eine professionelle Espressomaschine und hat ein enormes Dampfvolumen. Dies bedeutet, dass Sie innerhalb weniger Sekunden Milchschaum zubereiten können. Beachten Sie deshalb die untenstehenden Punkte, damit die Milch nicht durch zu lange Dampfentnahme zum Kochen gebracht wird, da der Milchschaum sonst zerfällt.

1. **Wichtig:** Dampfventil für ca. 5 Sekunden öffnen, damit das Kondenswasser entfernt wird und Sie einen trockenen Dampf erhalten.
2. Dampfdüse (sie befindet sich am Endstück des Dampfrohres) in die Flüssigkeit eintauchen.
3. Dampfhahn wieder öffnen.
4. Flüssigkeit erwärmen und/ oder aufschäumen.
5. Nach dem Aufschäumen oder Erhitzen, kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um ein Verkleben der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.

	**Verletzungsgefahr** Düse immer unter der Oberfläche der Flüssigkeit halten, damit es nicht zu Spritzern kommt.

 	**Wichtig** Dampfdüse und Dampfrohr nach jedem Gebrauch mit einem feuchten Tuch reinigen, damit eventuelle Flüssigkeitsreste sofort beseitigt werden und nicht verhärten. **Verletzungsgefahr** Bei der Reinigung ist Hautkontakt mit dem Dampfrohr unbedingt zu vermeiden.

7 REINIGUNG UND WARTUNG

Eine regelmäßige und sorgfältige Pflege ist für die Leistung, Lebensdauer und Betriebssicherheit Ihrer Maschine sehr wichtig.

	**Vorsicht!** Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten und das Gerät auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

7.1 Allgemeine Reinigung

Tägliche Reinigung:
Reinigen Sie Filterträger, Siebe, Wasserauffangschale, Tropfblech der Wasserauffangschale und Tamper täglich mit warmem Wasser und/oder einem lebensmittelechten Spülmittel.
Säubern Sie das Duschensieb und die Gruppendichtung im unteren Bereich der Kaffeebrühgruppe von sichtbarer Verschmutzung ohne diese Teile zu entnehmen.

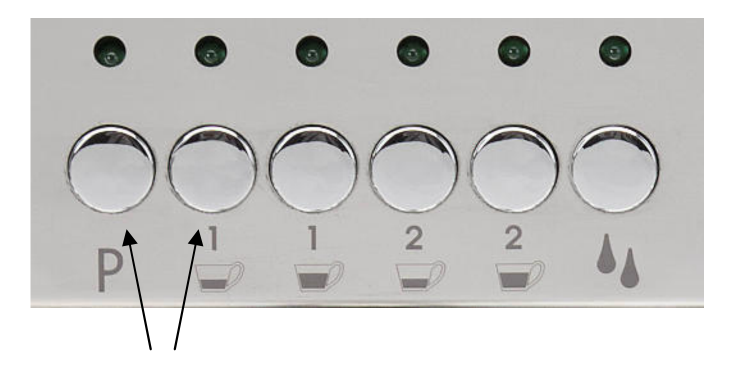
Reinigung je nach Erfordernis:
Reinigen Sie Dampf- und Warmwasserventil nach jedem Gebrauch.
Säubern Sie das Außengehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine.

	Zur Reinigung ein weiches angefeuchtetes Tuch verwenden. Auf keinen Fall Scheuermittel oder chlorhaltiges Reinigungsmittel einsetzen!

7.2 Automatische Reinigung und Entfettung der Brühgruppen

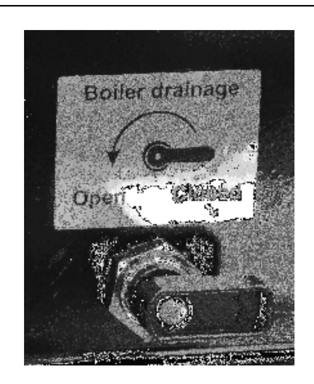
Gruppenreiniger in Pulver- oder Tablettenform zur bequemen Reinigung und Entfettung der Brühgruppe ist bei Ihrem Fachhändler erhältlich. Die Reinigung erfolgt mittels des im Lieferumfang enthaltenen Blindsiebs wie folgt:

1. Heizen Sie die Maschine auf.
2. Setzen Sie das Blindsieb in den Filterträger.
3. Legen Sie eine Reinigungstablette in das Blindsieb ein bzw. geben Sie das Reinigungspulver in das Blindsieb.
4. Setzen Sie den Filterträger in die zureinigende Brühgruppe ein.
5. Den Brühgruppen-Reinigungsmodus starten Sie durch gleichzeitiges Drücken der P-Taste und der Taste 1 (1 Espresso) an der zur Brühgruppe zugehörigen Tastatur.
   Der Reinigungszyklus startet, ein Lauflicht erscheint auf dem Bedienfeld und blinkt in mehreren Intervallen auf. Nach 5 Reinigungszyklen (Pumpe läuft 15 Sek., schaltet sich 20 Sek. aus, läuft 15 Sek. usw.) stoppt das Reinigungsprogramm automatisch.
6. Filterträger mit Blindsieb entnehmen, mit frischem Wasser ausspülen und wieder einspannen.
7. Starten Sie das Reinigungsprogramm ohne Reinigungsmittel erneut in dem Sie Punkt 5 wiederholen.
8. Anschließend Filterträger ausspannen, Blindsieb entnehmen und das Tassensieb wieder in den Filterträger einsetzen. Filterträger wieder in die Brühgruppe einspannen.



	**Vorsicht!** Während der Reinigung mithilfe des Blindsiebs kann es zu heißen Wasserspritzern kommen.

7.3 Entleerung des Kessels



1. Gerät ausschalten und abkühlen lassen
2. Auffangschale abziehen
3. Kesselentleerungsventil öffnen (Vorsicht: Spritzwasser!)
4. Das Wasser läuft über den Auffangbecher in den Ablaufschlauch
5. Der Kessel ist leer, wenn sich kein Wasser mehr im Schauglas befindet
6. Kesselentleerungsventil wieder schliessen

7.4 Kleine technische Servicearbeiten

Austausch der Gruppendichtung (Gruppendichtung (Art.-Nr. C449900229) und Duschensieb (Art.-Nr. C519900103) sind gleichzeitig auszuwechseln)

1. Maschine abschalten und auf Raumtemperatur abkühlen lassen

Im Folgenden wird die weitere Vorgehensweise dargestellt:

1. Brühgruppe zu Beginn	2. Flachschraubenzieher wird am Duschensieb angesetzt, um diese und die Dichtung auszuhebeln	3. Duschensieb und Dichtung sind jetzt fast herausgehebelt
4. Duschensieb und Dichtung aus der Brühgruppe entnehmen	5. Jetzt die neuen Teile vorbereiten (die abgerundete Seite der Gruppen-dichtung nach oben zu Brühgruppe)	6. Gruppe mit Bürste reinigen. Duschensieb fest in die Dichtung einpassen

7. Mit der Hand das Duschensieb mit samt der Dichtung einsetzen	8. Filterträger ohne Sieb nehmen	9. Die Einhebelung zur richtigen Befestigung beginnt.
10. Solange hebeln bis Duschensieb mit der Dichtung richtig sitzt	11. Jetzt kann der Filterträger mit Sieb problemlos fest eingesetzt werden	12. Die Brühgruppe ist wieder einsatzbereit

Die Maschine wieder in Betrieb nehmen.

Die Dampfauslaufdüse ist verstopft
Die Löcher der Dampfdüse vorsichtig mit einer Nadel oder Büroklammer säubern.
Das Endstück des Dampfrohres kann hierzu auch abgeschraubt werden.



Wichtig
Die kleine Dichtung zwischen Düse und Gewinde nicht verlieren! (Art.-Nr. P6002.1)

Die Düse anschließend wieder anschrauben.

8 TRANSPORT UND LAGERUNG

8.1 Verpackung

Die Barista A2/Barista A3 wird in einem Karton durch eine Kunststoffhülle geschützt geliefert. Nur Versand auf Palette möglich.



Vorsicht!
Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.



Wichtig
Verpackungsmaterial für eventuellen Transport unbedingt aufbewahren.

8.2 Transport

	• Gerät ausschließlich aufrecht, wenn möglich auf Palette, transportieren. • Gerät in Verpackung nicht kippen oder auf den Kopf stellen. • Verpackungseinheiten nicht übereinander stapeln. • Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln. • Wenn möglich das Gerät entleert transportieren

8.3 Lagerung

	• Maschine ordnungsgemäß verpackt in trockener Umgebung lagern. • Verpackungseinheiten nicht übereinander lagern. • Keine anderweitigen schweren Gegenstände auf die Verpackung stapeln. • Den Kesselinhalt vorher entleeren. • Maschine nicht der Kälte aussetzen. Gefahr von Schäden.

9 ENTSORGUNG



WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

10 CE-KONFORMITÄT



Konformität

EG-KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Wir erklären auf unsere Verantwortung, dass dieses Produkt folgenden Richtlinien entspricht, für

Maschine:	98/37/CE
Niederspannung:	73/23/CEE, 93/68/CEE
EMC:	89/336/CEE, 93/68/CEE, 92/31/CEE
PED:	97/23/CE

und mit folgenden Normen übereinstimmt

EN-Normen: EN 60335-1, EN 60335-2-75, EN 55014-1, EN 55014-2, EN 61000-3, EN 61000-4, EN 50366

11 RATSCHLÄGE UND PROBLEMLÖSUNGEN

Das Gerät wird über einen längeren Zeitraum nicht benutzt. Wir empfehlen..

.. eine Gruppenreinigung durchzuführen Siehe unter 7.2

.. den Kessel zu entleeren. Siehe unter 7.3

12 EMPFOHLENES ZUBEHÖR

- Blindsieb zur Gruppenreinigung (im Lieferumfang enthalten)
- Reinigungssmittel zur Gruppenreinigung mit Blindsieb (im Fachhandel erhältlich) (Art.-Nr. PAV9001034)
- Edelstahl-Tamper
- Tamperstation
- Gran Crema Filterträger
- Dampfdüsensortiment






Tamper mit planer oder konvexer Unterseite ***Gran Crema*** **Filterträger** **Tamperstation**





Abschlagbox **Gruppenreinigungspulver** **Dampfdüsensortiment**

1 PRODUCT DELIVERY

1 Porta filter with cup - 1 spout
2 Porta filters with coffee filter – 2 spouts (Barista A2)
3 Porta filters with coffee filter – 2 spouts (Barista A3)
1 Blind filter
2 Drip-grids to raise the espresso cups (Barista A2)
3 Drip-grids to raise the espresso cups (Barista A3)
1 Flexible hose for fresh water supply:3/8 " for connection waterpipe, 150 cm
1 Drainage hose, 150 cm

2 GENERAL ADVICE

2.1 General safety notes

 	• Make sure that the local main supply voltage corresponds to the information given on the type plate on the front panel of the espresso machine. • Carry out the installation of the machine according to the instruction in chapter 4. • Plug the machine into a grounded socket only and do not leave it unattended. • Do not roll or bend the power cord. • Do not use an extension cord/ do not use a multiple socket. • Place the machine on an even and stable surface. You can regulate the height of the machine by adjusting the feet of the machine. • Never place the machine on hot surfaces. • Never immerse the machine in water; do not operate the machine with wet hands • The machine should only be used by experienced adult persons. • The machine is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. • Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. • Do not expose the machine to inclement weather (frost, snow, rain) and do not use it outdoors. • Keep the packing out of reach of children. • Only use original spare parts. • Do not operate the machine with carbonated water, but with soft potable water. • Do not operate the machine without water.

If you have any further questions or if you require any further information, please contact your specialised dealer before starting up the espresso coffee machine.
Our machines comply with the relevant safety regulations.
Any repairs or changes of single components must be carried out by an authorised specialty dealer. **If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its' service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.**

In case of non-observance, the manufacturer does not assume liability and is not liable for recourse.
Ask for authorised service points outside of Europe.

	**Important** When necessary, make use of a water softener / water filter cartridge in order to reach an adequate hardness degree. If these measures are insufficient, a prophylactic descaling of the machine is possible. Contact your specialised dealer before undertaking this measure.

2.2 Proper use

The Barista A2/Barista A3 may be used for the preparation of coffee, hot water and steam only. Use of the machine other than for the aforementioned purpose is strictly prohibited. The manufacturer cannot be held responsible for damages due to unsuitable use of the machine and is not liable for recourse.

3 MACHINE DESCRIPTION

3.1 Machine parts



Barista A2

1 Cup heating tray
2 Water level indicator boiler
3 Boiler / pump pressure gauge
4 Control panel
5 Hot water dispenser
6 Steam lever valve with steam wand left
7 Drip tray (drip-grids, not pictured)
8 Brew groups
9 On / Off switch 0/1/2
0= Off/ 1=Pump/ 2=Pump + Heater
10 Steam lever valve with steam wand right

	**Caution!** Danger of injury: The following parts are hot or may become hot: • area around the steam and hot water wands • steam and hot water wands • porta filter • brew groups • body (upper part and side frames)

3.2 Control panel

All lamps are illuminated when the machine is operational. After having pressed a button, only that respective lamp will be illuminated.



Automatic programming of doses and quantity of cups:
1 Programming button / manual
2 Single espresso
3 1 large cup
4 Double espresso
5 2 large cups
6 Hot water

3.3 Technical data

Barista A2
Voltages: 2 phases, 230 V each (different voltages available upon request)
Power: 4.000 W
Water tank: 14.0 L
Measurements: W x D x H / 730 mm x 537 mm x 520 mm

Barista A3
Voltages: 2 phases, 230 V each (different voltages available upon request)
Power: 5.000 W
Water tank: 21.0 L
Measurements: W x D x H / 940 mm x 537 mm x 520 mm

4 MACHINE INSTALLATION

	The installation is to be carried out exclusively by qualified specialists, according to the following instructions and in compliance with valid laws.

The following chapters deal with the preparation of the machine, its electrical connection, water supply connection and drainage connection.

4.1 Preparation for installation

	• Place the machine on an even and stable surface. You can regulate the height by adjusting the feet of the machine. • Never place the machine on hot surfaces.

4.2 Electrical connection

	• The electrical connection has to be conducted by authorised specialty dealers.

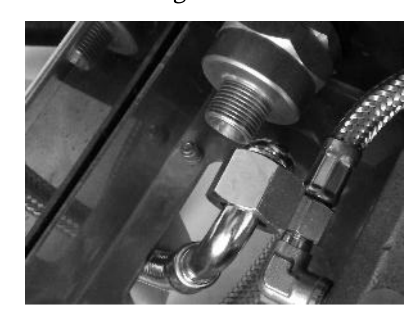
4.3 Water supply connection

	**Important** Make sure that the water supply installation is connected to a potable water supply with an operating pressure with max 3 bars. In case of an operating pressure of more than 1.5 bars, use a pressure regulator. Please note that often the pressure of the water supply varies. If the water supply pressure temporarily exceeds 1.5 bars, use a pressure regulator. Furthermore, a shut-off valve should be used. This valve should be located where it is easily reached, so that the water supply can be interrupted at any time.

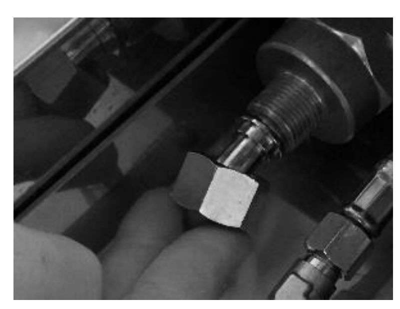
Water connection 3/8”



Connecting the metal hose



Connection (wrench size 20)

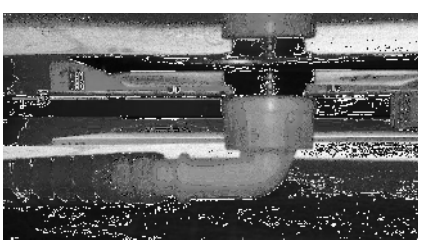


	**Important** Rotary pumps require pre-pressure. For this reason, they should always be connected to a fixed water supply and not be used with an external, pressure-less water container. This could damage the pump.

4.4 Installation of the water drainage

The hose for the waste water is inserted into the appropriate L-connector at the bottom of the machine and the already installed syphon drainage. Then the L-connector is screwed together with the drainage funnel. Please make sure that the drainage hose is positioned in a manner that no water can accumulate in it.





	**Important** • Connecting the machine to a fixed water connection and installing the pressure regulator has to be carried out by authorized service personnel. • In order to avoid a premature calcification of your machine, we recommend to install a water softening system.

5 FIRST USE

5.1 First use

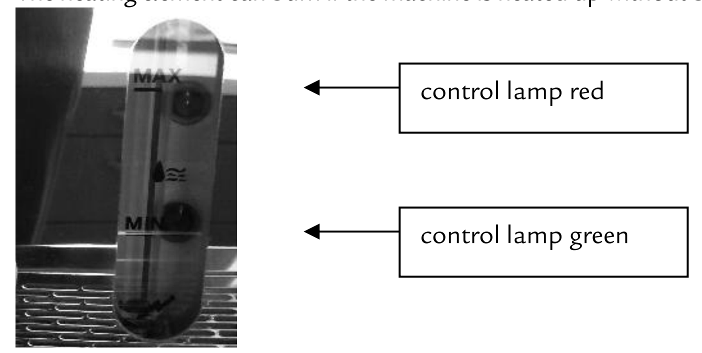
Read the instruction manual carefully prior to operating the machine.

	Prior to starting the machine, check if: • The steam and hot water valves are closed. • The machine is switched off. (On/Off dial in position 0.)

Now you can start up your machine:

Switch the rotary dial to position 1, so that the boiler is filled. The boiler is filled as soon as the pump stops. Now switch the rotary dial to position 2. This makes sure that the machine is filled with water only when heated up. Press the P-buttons of each brew group to release water.

Caution!
The heating element can burn if the machine is heated up without being filled with water (rotary dial at position 2).



control lamp red = The water level is too low and the pump fills the boiler
control lamp green = The machine is switched on

5.2 Programming of the dosage

To program the doses, proceed as follows:

Choose a porta filter and fill it with the desired quantity of ground coffee for the button you would like to program (e. g. filter 1 cup for porta filter 1 cup: 7g coffee, button no. 1). Place a cup under the porta filter.



Please note: When the left control panel is programmed, all other control panels are automatically programmed/overwritten synchronously. If you would like to program the control panels individually, it is mandatory to start programming with the left control panel and then proceed to the next.

1 Press the P- button until the lamp above the button flashes.

2 Choose the button you would like to program and press it for a short time. Coffee is released into the cup.
3 As soon as the desired quantity of coffee is reached, press the button again. Thus, the dose for the chosen button has been programmed.
4 The button for hot water is programmed in the same manner as the coffee buttons.

	• Please note that the doses can vary if different quantities of coffee are used for coffee preparation or if the imposed pressure on the coffee is different while tamping. • Every button can be re-programmed at any time.

5.3 Activation of the pre-infusion

During pre-infusion, the coffee grounds are dampened prior to the espresso extraction and slowly well up. This makes the coffee puck more stable and keeps it from being destroyed by the high brewing pressure. Furthermore, the oils and aromas are able to develop prior to extraction.

Please follow below steps to activate the pre-infusion:
Only the left brew group is used to set up pre-infusion.
1 The machine is turned off.
2 Depress button 2 (1 espresso) and switch the machine on. The lamp of that button becomes illuminated. Release the button.
3 Turn the machine off.
4 When the machine is then switched on again, the pre-infusion on all brew groups is activated on buttons 2 (1 espresso) and 3 (large cup) only. No provisions for a pre-infusion have been made for buttons 4 and 5.

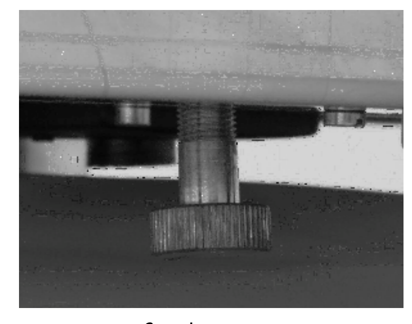
5.4 Deactivating the pre-infusion

Please follow below steps to deactivate the pre-infusion:
Only the left brew group is used to deactivate pre-infusion.
1 The machine is turned off.
2 Depress button 3 (1 large cup) and switch the machine on. That button becomes illuminated. Release the button.
3 Switch the machine off.
4 When the machine is then switched on again, the pre-infusion on all brew groups is deactivated.

6 USE OF THE MACHINE

6.1 Preparation of the machine

The switched off machine is to be placed in operation as follows:
1 Make sure that there is water pressure in the supply hose.
2 Turn the machine on (power switch in position “2”).
3 Wait until the pressure gauge indicates approx. 1.0-1.25 bar.
4 Depending on the ambient temperature, the heating-up phase is approx. 45 minutes.
5 The machine is now ready for use.
6 Before preparing the first coffee, clamp the porta filter into the brew group and press the desired button of the control panel. Release some water from the brew group. This way, the porta filter has an optimum temperature.
7 The regulation of the pump pressure takes place via the adjustment screw at the bottom of the machine (Pic. 1). In order to read the current pump pressure, insert the porta filter with blind filter into any of the brew groups and press the P-button. The current pump pressure can be read from the gauge. Stop the water flow by pressing the P-button once again. Now start the adjustment of the pump pressure and repeat point 7 until the desired pressure has been reached. The pump pressure changes with the change in the plumbing pressure.



Pic.1, adjustment screw for the pump pressure

	It is recommended to leave the porta filter in the brew group, keeping it warm for optimum temperature for coffee dispension.

6.2 Preparing coffee

Use the porta filter with 1 spout and the corresponding filter (1 cup) for the preparation of 1 cup.
Use the porta filter with 2 spouts and the big filter (2 cups) for the preparation of 2 cups.

1 For espresso, i.e. Café Crème, fill the finely ground coffee into the corresponding filter. (**approx. 7 – 8g per cup).**

	Please make sure that the filter is inserted firmly into the porta filter.

2 Somewhat compress the ground coffee with a tamper, without applying too much pressure.
3 Clamp the porta filter firmly into the brew group.
4 Place the cup under the spout of the porta filter. (For the preparation of 2 cups, put 1 cup under each spout.)
5 Press the button with the programmed dose of coffee you would like to brew. As soon as the programmed dose is reached, the filling stops automatically and the remaining water is released into the drip tray.
Remaining pressure / water is released through the lower portion of the brew group.

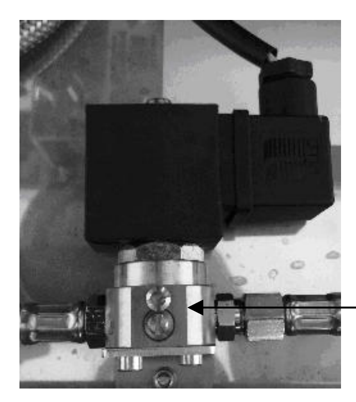
	• **Only freshly ground coffee allows for an optimal coffee result. Therefore, use a professional coffee grinder. In our assortment you will find several professional coffee grinders.** • We recommend to use a stainless steel tamper with a diameter of 58 mm for optimum tamping.

6.3 Dispensing of hot water

1 Place an adequate water container (with a heat-insulated handle) under the hot water dispenser.
2 Press the hot water button on any of the control panels in order to release a pre-programmed amount of hot water and the release will stop automatically. The release of hot water can be stopped ahead of time by pressing the hot water button again.

	**Caution!** Place the nozzle of the dispenser into the water container in order to avoid injuries due to hot water sprayings.

The cold water mixing valve allows for an individual adjustment of the hot water temperature (pic). It is located at the middle part of the machine, below the drip tray.



adjustment screw

6.4 Dispensing of steam

The Barista A2/Barista A3 makes it possible to generate large amounts of steam in order to heat or froth beverages, e. g. milk or punch. It is a professional espresso coffee machine with an enormous steam volume. Therfore, within a few seconds you can prepare milk froth. Please pay attention to the instructions below. Do not bring the milk to a boil, otherwise frothing milk will not be possible.

1 **Important:** In order to get the best result when frothing milk, open the steam lever for approx. 5 seconds to release the condensation water in the pipe and to release dry steam.
2 Immerse the steam nozzle (at the end of the steam dispenser) into the liquid.
3 Re-open the steam handle.
4 Heat and/or froth the liquid.
5 After frothing or heating, release the steam into the drip tray to keep the holes of the steam nozzle clean.

	**Risk of injury** Always keep the steam nozzle underneath the surface of the liquid while heating or frothing in order to avoid sprayings.

 	**Important** After every application clean the steam nozzle and the steam dispenser with a non-abrasive, damp cloth. This removes possible liquid residues. **Risk of injury** Avoid skin contact with the steam dispenser while cleaning!

7 CLEANING AND MAINTENANCE

A regular and accurate care is very important for the performance, the longevity and the safety of your machine.

	**Caution!** Always switch the machine off and let it cool down to room temperature before cleaning.

7.1 General cleaning

Daily cleaning:
Porta filter, filters, drip-tray, grid and plate of the drip tray, measuring spoon and tamper require daily cleaning. Use warm water and/or a food safe detergent for cleaning.
Clean the shower screen and the group gasket in the lower part of the group and remove visible dirt without dissasembling the parts.

Cleaning as necessary:
Clean the steam and hot water valve after every use.
Clean the body when the machine is switched off and cool.

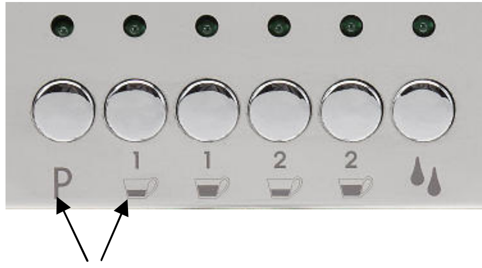
	Use a soft, damp cloth for cleaning. Never use abrasive or chloric detergents!

7.2 Automatic group cleaning and degreasing of the brew groups

A brew group cleaner (in powder or tablet form) is available at your specialized dealer. The cleaning is carried out using the blind filter included with delivery.

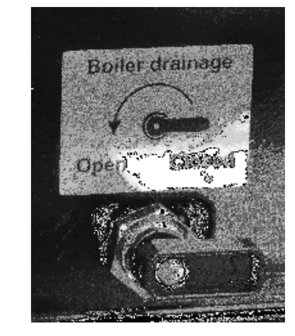
1 Heat up the machine.
2 Insert the blind filter into the porta filter.
3 Fill the blind filter with the group cleaning powder or with one tablet.
4 Clamp the porta filter into the brew group.
5 Start the brew group cleaning mode by simultaneously pressing the P-button and button no. 1 on the key pad of the respective brew group. The cleaning mode commences, a flashing light appears on the control panel which blinks on and off in several intervals. The cleaning program stops automatically after five cleaning cycles (the pump runs for 15 seconds, turns off for 20 seconds, runs for 15 seconds, etc.).
6 Remove the porta filter with the blind filter and rinse it with fresh water. Then clamp it back into the brew group.
7 Start the cleaning cycle again without using detergent and repeat step no. 5.

8 Afterwards, unclamp the porta filter, take out the blind filter and reinsert the coffee filter into the porta filter. Clamp the porta filter back into the brew group.



	**Caution!** Beware of hot water sprayings while cleaning the brew group.

7.3 Draining the boiler



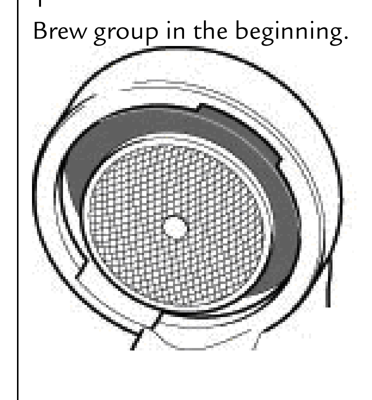
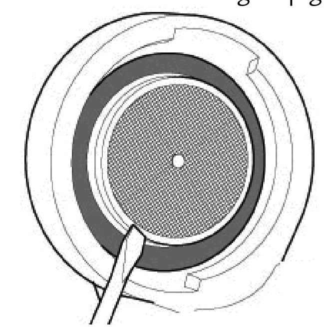
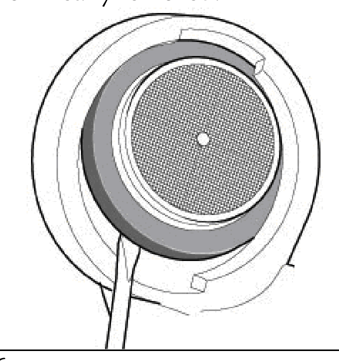
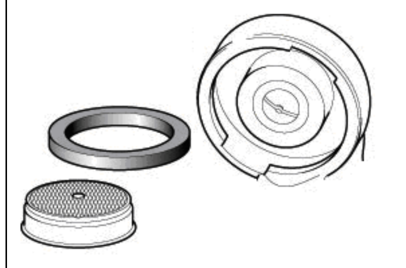
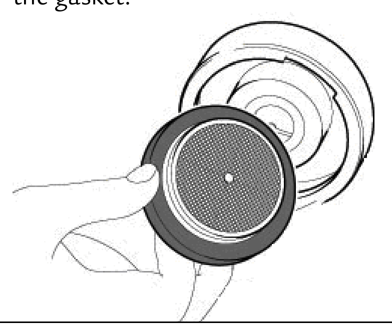
1 Turn the machine off and let it cool down.
2 Remove the drip tray.
3 Open the hot water valve (caution: hot water may spray).
4 The water is released through the collection container through the drainage hose.
5 The boiler is empty once no more water is shown in the water level indicator.
6 Close the hot water valve.

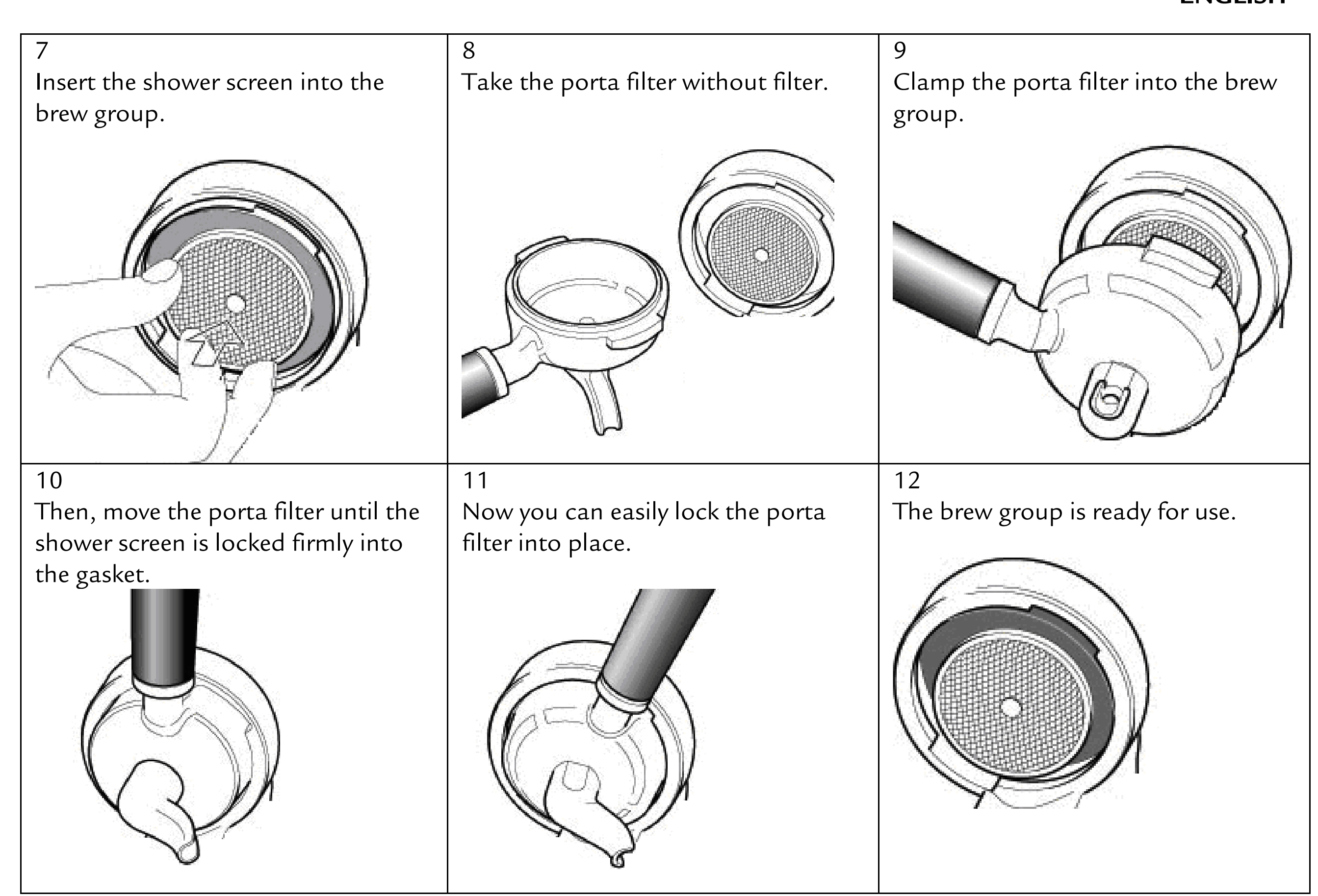
7.4 Small technical maintenance

(If you have any questions, please contact your specialised dealer.)

Replacing the group gasket and the shower screen (Group gasket (item no. C449900229) and shower screen (item no. C519900103) must be changed at the same time)
1 Switch the machine off and let it cool to room temperature.

Follow the steps as indicated below:

1 Brew group in the beginning. 	2 Use a flat screwdriver to pry out the shower screen and the group gasket. 	3 The shower screen and the gasket are now nearly removed. 
4 Remove the shower screen and the gasket completely. 	5 Keep the new spare parts ready at hand (the rounded side of the group facing upwards to the brew group). 	6 Clean the brew group with a brush. Lock the shower screen firmly into the gasket. 



7 Insert the shower screen into the brew group.	8 Take the porta filter without filter.	9 Clamp the porta filter into the brew group.
10 Then, move the porta filter until the shower screen is locked firmly into the gasket.	11 Now you can easily lock the porta filter into place.	12 The brew group is ready for use.

The machine can be used again.

The steam nozzle is blocked
Clean the holes of the steam nozzle carefully with a needle or with a paper clip.
For this purpose, the steam nozzle may be unscrewed as well.

	**Important** Do not lose the small gasket between the steam nozzle and the thread! Item no. P6002.1

Afterwards replace the steam nozzle.

8 TRANSPORT AND WAREHOUSING

8.1 Packing

The Barista A2/Barista A3 is delivered in a special carton and protected by a plastic cover and foam. Shipping on pallet only!

 	**Caution!** Keep packing material out of the reach of children! **Important** Keep packing and packing material for possibile transport! Do not throw it away!

8.2 Transport

	• Transport the machine only upright, if possible on a pallet. • Do not tilt or turn the machine over. • Do not stack units on top of each other. • Do not place other heavy items on the packing.

8.3 Warehousing

	• Keep the machine packed in a dry place. • Do not expose the machine to the cold. Danger of damage. • Do not stack units on top of each other. • Do not place other heavy items on the packing.

9 DISPOSAL



WEEE Reg.-Nr.: DE69510123

10 CE CONFORMITY



The product complies with the following EU Directives:

Machine: 98/37/CE
Low Voltage: 73/23/CEE/, 93/68/CEE
EMC: 89/336/CEE, 93/68/CEE, 92/31/CEE
PED: 97/23/EC

EN-Directives: EN 60335-1, EN 60335-2-75, EN 55014-1, EN 61000-3, EN 61000-4, EN 55104-2, EN50366

11 TROUBLESHOOTING

If the machine will not be used for a long period of time, it is recommended to

.. clean the brew groups (see instructions on 7.2). Afterwards, please do not clamp the porta filter back into the group.
.. empty the boiler. Reg. 7.3

12 RECOMMENDED ACCESSORIES

- Blind filter for brew group cleaning (included with delivery)
- Detergent for brew group cleaning with blind filter (available at your specialised dealer, item no. PAV9001034 or 89450).
- Descaling powder for regular prophylactic descaling of the machine (available at your specialised dealer, item no. PAV9001040)

For a perfect coffee-result, a good espresso coffee machine and coffee grinder are as important as a good coffee.
Our professional espresso coffee machines and grinders are the best basis to achieve this result.
The knock-out box perfectly complements your espresso coffee machine and your grinder.



S-Automatik 64 **Knock-box** **Tamper station** **Steam nozzle assortment**

Notizen/Notes